



## Po'boy mit knusprigen Cajun-Pilzen

mit Kapern-Remoulade und Salat



30-40min



4 Portionen

Das Po'boy (poor boy) ist ein Sandwich der Cajun-Küche, das ursprünglich aus Louisiana stammt. In den 1920er-Jahren war es unter den Hafen- und Straßenbahnarbeitern als günstige Zwischenmahlzeit beliebt. Traditionell wird es mit Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchten gefüllt. Wir bestreichen den „armen Jungen“ heute mit einer pikanten Kapern-Remoulade und belegen ihn mit Pilzen in würziger Cajun-Kruste. Salat dazu und los geht's!



## Was du von uns bekommst

- 3 Lauchzwiebeln
- 2 Pck. Kapern
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Pck. Sriracha-Sauce
- 2 Pck. Cajun-Gewürzmischung
- 500g Champignons
- 2 Pck. Romanasalat
- 4 Hotdogbrötchen <sup>2,3,4</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei <sup>1</sup>
- 130g Weizenmehl <sup>2</sup>
- 120ml Milch <sup>3</sup>
- 3EL Mayonnaise <sup>1</sup>
- Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- Backblech
- Küchenwaage & Messbecher
- Zitruspresse
- Schneebesen
- Schaumkelle

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Kochtipp

Wer mag, kann die Milch und das Wasser im Teig durch helles Bier (z. B. Lager) ersetzen.

### Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sojabohnen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion



### 1. Remoulade zubereiten

Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Die **Kapern** grob hacken. Die **Zitrone** halbieren und auspressen. 3EL Mayonnaise, die **Sriracha-Sauce**, die **Kapern**, **1EL Zitronensaft** und die **½ der Lauchzwiebeln** zu einer **Remoulade** verrühren. Nach Geschmack mit Pfeffer würzen.



### 4. Pilze braten

Die **Pilze** in 3-4Min. rundum goldbraun und knusprig braten, dabei gelegentlich mit der Schaumkelle rühren. Die **Pilze** mit der Schaumkelle aus der Pfanne nehmen und auf einem mit Küchenkrepp ausgelegtem Backblech abtropfen lassen. Den Vorgang mit den **restlichen Pilzen**, verteilt auf zwei Durchgänge, wiederholen.



### 2. Teig zubereiten

**1TL Gewürzmischung** für den **Salat** aufheben. 100g Mehl und die **restliche Gewürzmischung** in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel 120ml Milch, 100ml Wasser und 1 Ei verquirlen. Die Milchmischung zur Mehlmischung geben und kurz verrühren, bis ein **Teig** entsteht.



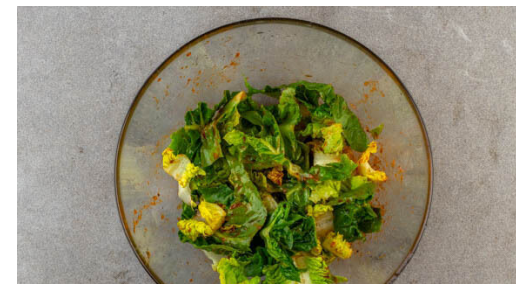
### 5. Dressing zubereiten

Die **aufbewahrte Gewürzmischung**, **2TL Zitronensaft**, 2EL Olivenöl und 1TL Honig zu einem **Dressing** verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 3. Pilze vorbereiten

Eine große Pfanne ca. 1cm hoch Pflanzenöl befüllen und bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen. Die **Pilze** vierteln und mit 2EL Mehl vermengen, dann **½ der Pilze** in den **Teig** tunken und mit einer Schaumkelle herausheben. Etwas abtropfen lassen und sofort in das heiße Öl geben.



### 6. Salat zubereiten

Den **Salat** vom Strunk befreien und quer in ca. 1cm breite Streifen schneiden. **Zwei Handvoll Salat** aufbewahren, den **restlichen Salat** und die **restlichen Lauchzwiebeln** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Brötchen** aufschneiden, mit der **Remoulade** bestreichen und mit dem **reservierten Salat** und den **Pilzen** belegen. Die **Po'boys** mit dem **Salat** anrichten und servieren.